

PIIPUT-lehti

Kotiseututyötä vuodesta 1956, Warkaus-seura Ry

Kengän alla luuta, puuta tai metallia, mutta eteenpäin mentiin jäälläkin!

Sirpa Ollikainen

Jotkut teistä muistavat varmasti entisajan luistimet, nurmekset. Ne olivat Varkaudessa käytössä vielä 1950-luvun puolivälissä, ainakin Joutenlahden luistinradalla. En silloin tiennyt, mitä nimi tarkoitti. Joillakin oli kaunokkarit, toisilla hokkarit ja muutamilla nurmekset eli ruuvarit. Kaikilla kuitenkin luisteltiin!

Kun Varkauden museolla näin erilaisia luistimia, kuten oheisesta kuvasta näkyy, mielenkiinto niihin heräsi. Kyseiset luistimet on luovuttanut museolle Antti Kinnunen Leppävirran Vilponsaaresta 26.4.1956. Varhaisimmat luistimet Euroopassa on tehty jo esihistoriallisella ajalla luusta, mutta Suomesta ei ole sellaisista tietoa. Islannista niitä on löydetty. Meillä vanhin suosta tehty luistinlöytö ajoittuu 1600–1700-luvuille. Kyseinen luistin on tehty puusta. Se on noin 24 cm pitkä, 5 cm leveä ja 3 cm korkea. Kärkiosa on kapeneva ja ylöspäin kaareutuva, takaosa pyöreähkö. Keskelle oli porattu vaakasuoraan kaksi reikää kiinnitysremmejä varten. Tämä Posion luistin on taltioitu Suomen kansallismuseoon. Tällainen kokopuinen luistin on kuin suksi, sillä siinä ei ole luistoa, vaan vauhti on annettava sauvalla. Tällaisia luistimia lienee ollut käytössä, mutta niitä ei ole säilynyt.

Seuraava vaihe oli, kun puuluistimen teräosaa ruvettiin terittämään raudalla tai messingillä. Puosaa muotoiltiin kengän pohjaa muistuttavaksi. Näissäkin puuosissa oli reiät poikittain nyöri- tai remmikiinnitystä varten. Nyt vain reikien paikat siirtyivät keskeltä toinen eteen ja toinen perään päin.

Joskus, jos terittäminen ei ollut mahdollista, saatettiin teräosana käyttää vanhaa sahan, kassaran tai viikatteen terää. Kassaran tai viikatteen terät lienevät olleet sopivampia, ne kun olivat luonnostaan kaarevia ja kassarassa oli kenties kippurainen kärki. Teräosa kiinnitettiin pohjapuuhun, joka nyöritettiin kenkään kuten aiemminkin.

Kyläsepät rupesivat takomaan luistimien teräosia. He muotoilivat terän edestä ylös-

päin kaareutuvaksi tai jopa vähän koukkuseksikin. Lisäksi he saattoivat koristella teriä. Tällaiset lienevät kuvassa olevat luistimet eli luistit.

Nyt palataan kirjoitukseni alkuun, siis nurmeksiin ja luistinten teolliseen tuotantoon. Karjalassa Vahvialan pitäjän Nurminimisessä kylässä oli rautatieasema. Nurmi sijaitsi 18 km Viipurista länteen. Nurmissa oli Hackman & Co:n v. 1876 perustettu saha sekä ruokailuväline- ja hienotakomotehdas. Tehdas tuli tunnetuksi niin Suomessa kuin Venäjällä tuotteidensa laadukkuudesta. Menestystuotteita olivat ruokailuvälineet, sakset ja Nurmis-merkkiset luistimet. Pariisin maailmannäyttelyssä v. 1889 Hackman & Co sai hopeamitalin Nurmin hienotakomossa valmistetuista tuotteista.

Hackman lopetti toimintansa Nurmissa v. 1891. Omistajalla oli saha myös Leppävirran Sorsakoskella. Sinne siirrettiin Nurmin hienotakomon koneita ja puolivalmiita tuotteita, ja aloitettiin tuotanto välittömästi. Luistinten tuotanto lopetettiin, mutta suuren kysynnän vuoksi aloitettiin pian uudelleen. Saha paloi v. 1897. Sen jälkeen keskityttiin kehittämään hienotakomon tuotteita. Luistinten valmistus jatkui 1930-luvulle saakka.

Myös Porin Konepaja, joka oli perustettu v. 1858, valmisti nurmis-luistimia. Olivatko ne samoja kuin Nurmissa ja Sorsakoskella valmistetut, on selvittämättä. Porin Konepajan nurmiksista kerrotaan, että ne ruuvattiin suoraan kenkään. Kengän pohjaan, kannan kohdalle kiinnitettiin metallipala, jossa oli reikä. Terässä oli vastanuppi, joka sopi kengän pojassa olevaan reikään. Sivussa olevilla ruuveilla terä kiristettiin paikoilleen kenkään. Tästä syystä kai nurmeksia kutsuttiin ruuvareiksikin.

Nykyisin luistimia on monenlaisia, eri tarkoituksiin omansa. Tavalliselle luistelijalle riittävät perusluistimet, taito- ja kilpaluistelijat tarvitsevat sitten erilaisia. Luisteleminen on upea talviharrastus!

Uudet jäsenet
– liitytkää
laatuseuraan!
www.varkaus-seura.fi



Kuva: Varkauden museot, Tuomas Toratti.



Kuva: Varkauden museot, Tuomas Toratti.

Kotiseutukeskuksen Väentuvan katto uusitaan

Warkaus-seura ry uusii Varkauden Kotiseutukeskuksen Väentuvan katon tämän kevään aikana. Katosta purettavia vanhoja kattotiilejä saavat ihmiset käydä hakemassa Varkauden Kotiseutukeskukselta, osoite Wredenkatu 4. Asian tiimoilta yhteydenotto Warkaus-seura ry:n puheenjohtaja Jaakko Ikoseen, puh. 0403744158.

Ravintola
TYYSKÄNHÖVI
Wredenkatu 4
puh. 040 717 8491

**Avainasioissa apu löytyy
täyden palvelun lukkoliikkeestä**

LUKKO-SUTELA

Häyrisentie 2, 76100 Pieksämäki.
Puh. 015-228 990 www.lukko-sutela.fi

Joulu tulloo joka vuosi, mutta pääsiäinen ei ole kun kerran vuodessa!

Sirpa Ollikainen

Kuvat: Kirjasta "Vanhat merkkipäivät" (Suomalaisen Kirjallisuuden Seura)

Otsikon mukaisesti todettiin muinoin Pie-lavedellä. Nikean kirkolliskokouksessa v. 325 päätettiin, että pääsiäistä vietetään "kevät-päiväntasauksen jälkeisen täydenkuun jälkeisenä sunnuntaina". Näin sitä ovat muutamaa poikkeusta lukuunottamatta kristityt viettäneet. Pääsiäinen on aikaisin-taan 22.3. ja viimeistään 26.4. Tänä vuonna se on 27.3.

Viimeistä viikkoa ennen juhlapäivää kutsutaan yleisesti pääsiäisviikoksi, mutta myös Hiljaiseksi viikoksi, jolloin ei saanut tehdä mitään meteliä aiheuttavaa. Nauraminen oli kielletty, samoin viheltäminen. Edes kirkonkelloja ei silloin soitettu. Viikkoa kutsuttiin Kärsimysviikoksi ja Piina-viikoksi Jeesuksen viimeistä viikkoa muistellen, sekä Suureksi viikoksi ja Pyhäksi viikoksi. Oudoin nimitys on Tymintäviikko. Kansanperinteen sanakirjan mukaan tymä tarkoittaa liimaa, sohjoa, sakeaa puuroa yms.

Pääsiäisviikon päivillä oli myös kansanomaiset nimet, jotka ovat perusteiltaan samat koko maassa, mutta murteen muok-kaamat alueensa oloiksi. Vielä 1960-luvun loppupuolella alakoulun 2.-luokan kirjoitusharjoituskirjasessa luettiin seuraavat nimet kirjoitettavaksi: malkamaanantai, tikkutiistai, kellokeskiviikko, kiitorstai, pitkäperjantai, lankalauantai ja sulkkusunnuntai. Jotkut ovat olleet sitä mieltä, että ne ovat lempinimiä, joissa leikitellään alkuosinnoilla, toiset ovat ajatelleet, että täytyyhän päivillä nimet olla ja ne ovat syntyneet vakiintuneiden töiden ja uskomusten mukaan. Päivien nimiä ja niiden selityksiä löytyy jo mainitsemastani Toivo Vuorelan Kansanperinteen sanakirjasta, Kustaa Vil-kunan Vuotuisesta ajantiedosta, Jouko Hautalan toimittamasta kirjasta Vanhat merkkipäivät sekä Suomalaisen Kirjalli-suuden Seuran arkistosta ja julkaisuista.

Palmusunnuntaina kerättiin pajun ja koi-vun oksia maljakkoon. Pajut toimivat pal-mun korvikkeina, ja niissä mahdollisesti oli jo "kissojakin". Koivunoksista ennustettiin kevään tuloa. Jos oksat ovat hiirenkorvilla esimerkiksi neljän päivän kuluttua, niin pi-halla koivut ovat hiirenkorvalla neljän vii-kon kuluttua! Myöhemmin Karjalasta siir-tyi maamme itäosiin tapa virpoa, siis toi-vottaa onnea virvottavalle. Emäntä virpoi karjansakin!

Malkamaanantai (myöskin malko-, tai maito-) oli sopiva päivä kerätä tulevana ke-sänä tarvittavat malat kuivumaan. Malka on tuohi- tai olkikatossa harjalta räystäälle las-kettu pyöreä tai puolipyöreä painopuu, joka piti kattomateriaalin paikoillaan.

Tikkutiistaina vuollut sytyketikut toivat onnea sytyttäjälle. Tuvan seinänrakoihin pisteltiin luudan ja vispilän varpoja, jotta pahat henget eivät pääsisi taloon.

Kellokeskiviikkona laitettiin kellokas-lehmälle kello kaulaan. Sanonta Rantsilas-ta: Pääsiäissä kaulaan, kekrinä naulaan.

Kiitorstaina (myös kiira-, kiero- ja

ruotsiksi skärtorsdag) oli sekä hengellinen että maallinen puhdistuspäivä. Talo siivot-tiin perusteellisesti ja pihapiiristä ajettiin pois kiiraa. Vesikelkkaan kerättiin kiliseviä ja kolisevia metalliesineitä sekä terva-astia, jossa oleva terva sytytettiin savuamaan. Kelkkaa vedettiin sekä rakennusten että pi-hapiirin ympäri kovasti meluten ja huutaen "Kitis kiira mehtään, pois mejän kartanol-ta". Myöhemmin tämä muuttui lasten lei-kiksi kiiratorstai-iltana. Kiira, kiiri oli pi-harikko, paha henkiolento, sekä yhteisnimi käärmeille, sammakoille ja sisiliskoille. Kierotorstaina ei saanut kehrätä, käyttää värttinää, leipoa, tahkota... Ei saanut tehdä mitään pyörittävää tai pyörimään saattavaa liikettä. Niinpä jo keskiviikkoiltana vietiin kaikki moiset välineet varastoon pois sil-mistä.

Pitkäperjantai oli paastojen raskain päivä. Tulta ei saanut tehdä, eikä edes syödä ennen auringon laskua. Kylään ei saanut mennä. Kirkossa käytiin, jos se oli mahdol-lista. Aikaa vietettiin rukoilemalla ja luke-malla Sanaa sekä muistelemalla Jeesuksen kuolinpäivää. Vauvoille ja lapsille päivä oli vaikea, koska pitkäperjantaina ei saanut nauttia maitoa. Ei siis saanut vauvaakaan imettää. **Berta Räsäsen** toimittaman Sa-volaisen keittokirjan mukaan aamulla syö-tiin "murhavelliä", joka oli keitetty manna-ryyneistä tai ohrajuhoista, sekä leipää, rieskoja, voita, suolakalaa ja kokkelipiimää. Puolisella (lounaalla) nautittiin laihaa liha-keittoa, potaattihuttua (huttu on veteen keitetty puuro), leipää, rieskoja, voita, suo-lakalaa ja kokkelipiimää. Kahvin kanssa nautittiin kuitenkin leivonnaisia. Iltaruoka oli jälleen rieskoja ja kokkelipiimää. Vaikuttaa siltä, että työt oli tehtävä, jotta elämä jatkuisi. Niinpä syötäväkin oli sekä

elukat ruokittava ja hoi-dettava. Kirkon säädök-siä noudatettiin mahdol-lisuuksien mukaan.

Lankalauantaina oli tapana keittää langat, jotka oli talven aikana kehrätty. Ne leviteltiin sitten ulos kuivumaan ja valkenemaan aurinkoon. Koska Jeesus oli haudas-sa, kaikki pahat voimat olivat valloillaan. Poh-janmaalla poltettiin illal-la pääsiäisvalkeita, -kok-koja omassa pihapiirissä. Myöhemmin illalla mentiin kylän yhteisil-le tulille. Tulen tarkoituksena oli pitää pa-hat henget poissa kylästä. Se oli nuorisolle myös sovelias kohtaamispaikka! Länsi-Suomessa lentelivät trullit eli noidat paho-jaan tekemässä, anastamassa itselleen onnea naapuritaloista ja viemässä niistä karjaon-neä. Sen jälkeen niiden kuviteltiin kokoon-tuvan Kyöpelinvuorelle kokoukseensa. Kyöpeli, kööpeli oli kansanuskon mukaan kummitus, aave, mörkö, pahahenki. Kyö-pelinvuori oli vanhojenpiikojen kokous- ja manauspaikka. Nurmeksessa on v. 1888 muistiinmerkitty tanhu Raatikkoon: "Raa-tikkoon, raatikkoon vanhat piit pannaan. Tuonne, tuonne Kyöpelivuoren taa, ettei heitä, ettei heitä nuoret pojat saa." Tanhu on tunnettu koko Suomessa, paikoin nimellä Vanhapiika.

Sulkkusunnuntai eli sukkasunnuntai oli 1. pääsiäispäivän nimitys. Sulku tarkoittaa hienoa harjattua pellavaa tai pumpulia. Voi-si kuvitella, että paastosta pääseminen, siis pääsiäinen, on yhtä pehmeä, hieno, ohut ja arvokas asia kuin hienoksi harjattu pellava!



Noustessaan päivä hypähteli, niinkuin on niin moni itse omin silmin nähnyt.



Tuodaan myös pieniä rauduskoivun oksia vesilasiin.

Pääsiäisaamuna oli noustava varhain katso-maan, kuinka aurinko noustessaan keino-u, tanssii ja kumartaa iloitessaan Jeesuksen ylösnousemuksesta. Sen näkeminen tuotti onnea. Lounais-Suomessa oli kesällä tar-peelliset hakotarhat (hako on havun oksa) saatu kuntoon. Niitä käytettiin lantatu-nkioiden peittona. Pääsiäisenä nuoret koko-sivat niiden päälle hyppylautoja ja lähistol-le kiikkuja. Myös piirileikkejä leikittiin. Päivä oli nuorisoinen kisailupäivä! Sanonta kuuluukin: "Aatto joulusta jalo-in, ilta-puo-li pääsiäisestä."

Pätkäpääsiäinen oli 2. pääsiäispäivä. Pätkä on puun säle, hirrestä veistettävässä irronnut lastu. Pätkäkoukku oli onki, jos-sa vapa oli korvattu riippakivestä nouseval-la nuoralla ja sen päähän sidotulla pätkällä. Muistuttikohan tämä, että oli aika pistäytyä ongella hankkimassa lisää pöydän antimia? Vietettiin jo toista vapaapäivää pyhäpukui-hin pukeutuneena, ja nuoret jatkoivat kisa-luaan. Seuraavan kerran siihen olisikin tilai-suus vasta 40:n päivän kuluttua Helatorstai-na ja siitä 10 päivän päästä Helluntaina.

Savolaisen pääsiäispöydän antimia

Sirpa Ollikainen

Tänä vuonna pääsiäinen on 27.3. Eipä tainnut kummoinen pääsiäispöytä olla tavallisessa kodissa satakunta vuotta sitten tähän aikaan vuodesta. Meillähän on vielä hanget ja pakkaset. Kellarit alkoivat tyhjentyä, sillä elettiin pääasiassa omavaraistaloudessa. Myös maaseudulla lihavarat alkoivat olla loppuillaan, samoin karjan ruoka, jolloin maidon ja kananmunienkin saanti oli niukkaa.

Jokapäiväistä ruokaa olivat perunat, suolakalat, huttu (veteen keitetty puuro), leipä ja kokkeli, sekä juomana piimä. Lisänä olivat kellarissa jäljellä olevat sienet ja marjat, ainakin jäätyneinä säilyviä puolukoita. Järvestä sai kalaa, jota suolattiin tai kuivattiin myöhemmää käyttöä varten. Muikuista ja ahvenista tehtiin kalakukkoja ja -keittoja. Metsästä sai riistaa. Topakka emäntä oli säästänyt vähän kerrallaan ”pahan päivän varalle” ja juhlapäiviksi ruoka-aineita, joten maittavaa löytyi jopa pääsiäispöydästä. Niin sitten voitiin pääsiäisenä nauttia uunissa haudutetuista naurispaistikkaista ja jopa uunipaistista. Rautalammilla on todettu: ”Lehmän päätä pääsiäisenä.”

Jos navetassa oli teuraaksi joutuva lammis, niin sen aika oli koittanut. Saatiin lammispaisti uunissa kypsennettäväksi ja lammisjauhelihaa, josta paistettiin lihapullia. Lisäksi valmistettiin makkaroita, joiden täytteenä oli jauhettua lammasta, vereen sekoitettua sian ihraa ja ohraryynejä. Sillä

täytettiin lampaan suolia. Makkarat keitettiin tai uunissa paistettiin kypsiksi.

Myöhemmin keväällä olevan pääsiäisen aikoihin saattoivat lehmät jo poikiakin. Varsikkaa juotettiin pari viikkoa vain emänsä maidolla, joten juottovasikasta saatiin maikoisa voipaisti. Näin se valmistettiin Riistavedellä. Huuhdeltu ja kookkaiksi paloiksi pienennetty vasikanpaisti luineen kypsennettiin hellalla padassa runsaassa voissa, välillä palasia sekoitellen. Liha haudutettiin voissa ja lihasnesteessä ilman vettä ja ruskastamista. Mukaan laitettiin muutama maustepippuri. Lähes valmiista paistista tarkistettiin suolaisuus, ja kaadettiin vähän vettä pataan. Näin liha jäi valkoiseksi ja kastikeliemi pehmeän makoisaksi.

Poikineen lehmän maito oli kolmen vuorokauden ajan ternimaitoa, joka saostuu kuumennettaessa. Siitä valmistettiin uunijuustoa, ja se oli maukasta nestettä rieskoihin, lettuihin ja pullataikinaan.

Keväisin kiinnitettiin rannoille puihin uuttuja (pesäpönttöjä) vesilintuja varten. Etenkin telkkä ja kuikka olivat hyviä munitettavia. Pojat kävivät noutamassa munat, joita sitten nautittiin kotona keitettynä. Jos oli tuoreita kanan- tai linnunmunia, niin pääsiäisenä pöydässä oli munahaavikkaita (keitettyjä munia). Munat olivat herkkuruokaa, sillä kanat eivät pimeänä aikana munineet.

Jälkiruokaa ei laitettu, sillä sokeri oli os-



Lampaankruunun alta löytyy lammispyöryköitä, vadilla keitettyjä vihanneksia omenalohkoilla koristeltuna, salaattina puolukka- ja vihreää salaattia. (Kuva ja kuvateksti kirjasta Hyvvee ja hyvän parasta, kuvaaja Mauno Hämäläinen.)

totavaraa. Imelleyt, puolukoista valmistetut ruoat kuuluivat ruokapöytään. Imellos valmistettiin siten, että padassa tai ruukussa sekoitettiin 2½–3 kg ruisjauhoja ja 8 litraa kylmää vettä. Kun uunin jälkilämpötila

oli sopiva, n. 50–70 astetta, nostettiin pata uuniin. Aamulla imellos oli valmista. Sitä otettiin sitten marjamämmiin, kiisseliin tai mihin tahansa makeutta tarvitsevaan ruokaan tai juomaan riittävä määrä. Lapset söivät sitä sellaisenaankin! Imellockseen lisättiin vain marjat ja haudutettiin ruoka hellalla kypsäksi.

Mämmi, sellaisena kuin me sen tunnemme, yleistyi Savossa varsin myöhään, samoin väskynäsoppa ja/tai -kiisseli (sekahelelmä- ja/tai luumusoppa tai -kiisseli). Meillä oli käytetty piimäkokkeliä, nyt rahkan käyttö tuli tunnetuksi karjalan evakoiden mukanaan tuomansa ruokaperinteen myötä. Tutuiksi tulivat myös muut ortodoksiset ja karjalaiset ruoat. Niin saivat karjalanpiirakatkin nykymuotonsa, sillä meillä piirakat olivat olleet yleensä puolukkatäytteisiä, ruiskuurisia ja pyöreitä.

Nykyisin pääsiäistarjoilu on monipuolistaa. Jotakin vanhaa, jotakin uutta... Keskelle pitää olla sellaista ruokaa kuin itsekin haluaa ja ruokavalionsa huomioonottaen tarvitsee. Enää ei voi puhua suomalaisesta eikä savolaisesta ruoasta vaan perinneruoasta. Nautitaanhan, myös ruokien laittajat, tänäkin vuonna pääsiäisen ajan aterioista!

Tämän tekstin tiedot ja ohjeet ovat kirjasta Bertta Räsänen, Eila Ollikainen, Sinikka Määttä: Hyvvee ja hyvän parasta.

Vaihtoehtoja on.

Kiinteistöjen kaupanvahvistus nyt myös Päiviönsaarella!

Vanhuusoikeuteen liittyvät palvelut.

Tule keskustelemaan vanhuuden mukanaan tuomista muutoksista ja oikeudellisista haasteista!

LAKIMAJAKKA

Ahlströminkatu 10, 78250 Varkaus
Hertta Karppola, puh. 050 341 5310

www.lakimajakka.fi

Lu'an – Varkauden kaukainen ystävyyskaupunki

Teksti: Vesa Moilanen

Varkauden kaupungin ystävyyskaupungeista nuorin, joskin jo yli vuosikymmenen takaa, on Lu'an Kiinasta. Syksyllä 2004 kaupunkien välisen ystävyysuhteen perustamiskirjan allekirjoitti Varkauden kaupungin puolesta kaupunginjohtaja **Matti Reijonen** ja Lu'an kaupungin puolesta kaupunginjohtaja **Ni Fake**. Sopimus kaupunkien välisen ystävyyskaupunkisuhteen perustamisesta allekirjoitettiin Warkaus-Salissa järjestetyssä tilaisuudessa.

Perustamiskirjassa todettiin, että ystävyyskaupunkitoiminta edistää ystävyysuhteiden kehittämistä ja syventämistä kaupunkien välillä sekä kaupunkilaisten hyvinvointia. Se on osa globaalia rauhanomaisen elämänmuodon kehitystä. Sopimuksen toivomuksena oli luoda perusta ystävyysuhteiden syventämiselle ja kehittää toimintamuotoja, jotka ovat eri alojen ja kaikkien kaupunkilaisten ulottuvilla molemmissa kaupungeissa.

Ystävyyskaupunkitoiminnan yhteistyön ja vaihdon kohteiksi nimettiin kaupungin hallintoelimet sekä kulttuuri-, sosiaali-, nuoriso-, urheilu- ja sivistystyötä tekevät muut viranomaiset ja yhteistä hyvää edistävät yhdistykset, liitot, järjestöt, laitokset ja ryhmät. Ystävyyskaupunkitoiminnan puitteissa tavoitteena oli mahdollisuuksien mukaan edistää henkilökohtaisia tapaamisia kaupunkilaisten kesken ja kehittää matkailua sekä yhteistyötä teollisuuden, kaupan, palveluelinkeinojen sekä sosiaali- ja terveydenhuollon alalla – kuten myös edistää kaupunkien kehittämistä kestävästä kehityksen periaatteet huomioon ottaen.

Matti Reijosen mukaan Kuntaliitto oli tuolloin aktiivinen ja näki, että Suomen talouden kehityksen kannalta Aasia on eräs nopeimmin kehittyvistä alueista. Sen myös Suomen valtionjohto oivalsi, sillä lukuisat yritysvaltuuskunnat mm. presidenttien johdolla ovat käyneet Kiinassa tuon jälkeen. Lopullisen ystävyysuhteen syntymiseen Lu'an:in ja Varkauden välillä ratkaiseva merkitys oli sitten Kiinan suurlähetystöllä ja siellä työskennelleellä kaupallisella neuvoksella, herra **Li Guangyun**:lla.

Aasia-instituutti

Ystävyyskaupunkien sopimuksen pohjalta tehtiin tietty etenemissuunnitelma, jossa ensimmäinen askel oli Aasia-instituutin perustaminen Varkauteen ja Lu'aniin.

– Tavoitteena oli luoda instituutista Aasian teollisuuden, kaupan ja kulttuurin paras asiantuntija ja osaamiskeskus Suomessa. Suunnitelman mukaisina etenemisvaiheina olivat koulutusinstituutti ja asiantuntijaorganisaatio, joka oli jo rakentunut Joensuun yliopiston kanssa tehdyllä sopimuksella. Siinä vaiheessa Joensuun yliopiston toimipiste tuli Varkauteen ja se halusi olla mukana Aasian tieto- ja osaamiskeskuksessa, kertoo ex-kaupunginjohtaja **Matti Reijonen**. Tieto- ja osaamiskeskuksen tehtäväksi oli määritelty tiedon ja kontaktien hankkiminen yrityksille ja yksityishenkilöille, joiden kohdemaana oli Aasia.

Aasia-instituutin strategiassa oli mukana terveydenhuollon yhteistyö mukaan lukien perinteinen kiinalainen lääketiede. Eräänlainen aiesopimus saatiinkin aikaiseksi



Valtuuskunnan tutustumista paikalliseen teollisuuteen Lu'anissa. (Matti Reijosen kuva-arkisto.)



Kulttuurituntemus puolin ja toisin on tärkeää. (Matti Reijosen kuva-arkisto.)



Henkilökohtaisia tapaamisia. (Matti Reijosen kuva-arkisto.)

Pekka Kuosmasen johdolla ja jatkoideana oli, että yhteistyö poikisi osaamista ja yritystoimintaa sekä molemminpuolista tiedonvaihtoa liittyen mahdollisesti myös vanhustenhoidon ja terveydenhoidon henkilökuntaan. Osana Aasia-instituutin strategiaa oli myös matkailu, jonka painopiste siihen saakka oli ollut Venäjän suunta ja jonka kehittämistä Varkaudessa uudella mahdollisuuksilla pidettiin tärkeänä. Käytännön toimenpiteisiin ei kuitenkaan ehditty ryhtyä ennen instituutin alasajoa.

– Koulutusorganisaatio saatiin kuitenkin valmiiksi Joensuun yliopiston taholta ja konkreettisenä toimenpiteenä Varkaudessa toteutettiin yksi yrityskoulutushanke, jossa suurehkolle suomalaisyritykselle koulutettiin kiinalaista henkilökuntaa – eikä koulutus maksanut mitään Varkauden kaupungille – päinvastoin koulutus toi rahaa niin EU:lta kuin yritykseltäkin. Koulutusrintaman yhtenä kehitysohjelmaan liittyvänä osiona oli myös ammattikorkeakoulutus ja ulkomaiset opiskelijat, jossa työssä Pohjois-Savon AMK on tehnyt erinomaista työtä Varkaudessa.

Suunnitelmat pysähtyivät

Aikanaan Aasia-instituutin eteenpäin viemiseksi oli tarkoitus perustaa yhtiö. Kuitenkin – kaupungin valtuuston enemmistö päätti, ettei sellaista tarvita ja yhtiötä ei perustettu. Matti Reijosen mukaan yhtiön perustaminen kaatui poliittisten ryhmien sisäiseen kädenvääntöön. Instituutin paikaksi suunniteltua silloista talouskoulua pidettiin kymmenkunta vuotta tyhjiällä ja se purettiin pois, kun tilalle rakennettiin senioritalo.

– Eniten harmitti se, että Aasia-instituuttiin oli tulossa mukaan jo alussa useampi suomalainen yritys, joilla oli toimintaa Kiinassa. Lu'anin kaupunki oli sitoutunut asiaan ja oli varannut samanlaisen koulukiinteistön ja oli valmiina käynnistämään koulutuksen. Kiinalaiset näkivät heille avautuvan uusia mahdollisuuksia lännen suuntaan.

– Meillä olisi ollut portinavaajia valmiina Kiinan suuntaan – esimerkiksi Stora Ensolla oli siellä yhteyshenkilöt valmiina. Tietyllä tavalla useat asiat liittyivät Aasia-

instituuttiin, joka olisi toiminut koordinaattorina, sanoo Reijonen, joka varkauteisvaltuuskunnan kanssa vieraili Lu'anissa.

– Valtuuskunta totesi Lu'anin erittäin kehittyneeksi kaupungiksi, jonka teollisuusalueella oli uusia nykyaikaisia rakennuksia. Vierailimme muutamassa yrityksessä – mm. sähkö- ja elektroniikkatuotteita valmistavassa laitoksessa, korkealaatuisten untuvatakkien, -tyynyjen ja -peittojen valmistustehtaassa ja mm. rakennusalan yrityksessä, hän kertoo.

Kansalaisyhteisötoiminta

Matti Reijonen jäi eläkkeelle Varkauden kaupunginjohtajan tehtävistään vuoden 2006 lopulla. Ystävyyskaupunkitoiminnassa ja sosiaalisten verkostojen kehittämiseksi hän ehti olla usean vuoden ajan.

– Yksi keskeinen tavoite oli, että nuoret näkisivät elämää muuallakin kuin Varkaudessa ja saada kasvatettua heistä avoimia ja avarakatseisia. Siksi koululuokat tekivät esiintymismatkoja ystävyyskaupunkiin ja syntyi ystävyysuhteita, jotka ovat jatkuneet näihin päiviin saakka. Vastaavasti meille tultiin harjoittelemaan ja opiskelemaan Saksasta, Kiinasta ja Venäjältä, sanoo Reijonen, joka lähetti mm. sihteerinsä ystävyyskaupunkiin Saksaan muutamaksi viikoksi.

– Henkilökohtainen kanssakäyminen on luonteva tapa oppia kieltä, kulttuuria ja tutustua ihmisiin. Luulen, että yksi tämän päivän vaikeus ystävyyskaupunkitoiminnassa on se, että Varkauden kaupungin palveluksessa ei ole ihmisiä, jotka edes tuntevat toisten ystävyyskaupunkien ihmisiä – silloin kontaktit ja kanssakäyminen ei tahdo toimia luontevasti.

– Myös erilaiset kansainvälisyyttä vahvistavat projektit ja niihin saatava raha ovat omiaan tukemaan kansainvälistä kanssakäymistä. Vekara-Varkaus tästä hyvänä esimerkkinä, joka yhtenä kesänä järjestettiin niin, että kaikista ystävyyskaupungeista tuli osanottajia ja esiintyjä – myös Lu'anista. Ei se meille maksanut sen enempää kuin muinaakaan kesinä, sillä ystävyyskaupungit lähettivät omalla kustannuksellaan esiintyjät. Ja mukana olivat perheet, isoäidit ja isoisät. EU:lta saatiin hankkeeseen rahaa ja Vekara-Varkaus oli kansainvälinen tapahtuma. On kyse vain aktiivisuudesta, toteaa Matti Reijonen. Hän toivookin, että esimerkiksi kulttuurin sektorilla aikaan saataisiin tietynlainen katto-organisaatio, jossa olisi isompi joukko yhdistyksiä takana, aivan kuten urheilun sektorilla. Silloin olisi myös helpompi hankkia rahaa ja kehittää toimintaa.

Ystävyyskaupunkitoiminnasta puhuttaessa Reijonen muistuttaa, että puolentoista vuotta sitten Warkaus-seura ry teki aloitteen, että kaupungin ystävyyskaupunkitoiminnan käytännön hoitaminen annettaisiin Warkaus-seura ry:lle.

– Kaupungille lähetettyyn kirjeeseen yhdistys ei kuitenkaan koskaan saanut vastausta. Ystävyyskaupunkitoiminta olisi tehokkainta hoitaa kansalaisyhteisötoimintana, siksi aikanaan em. aloite tehtiin, hän toteaa.